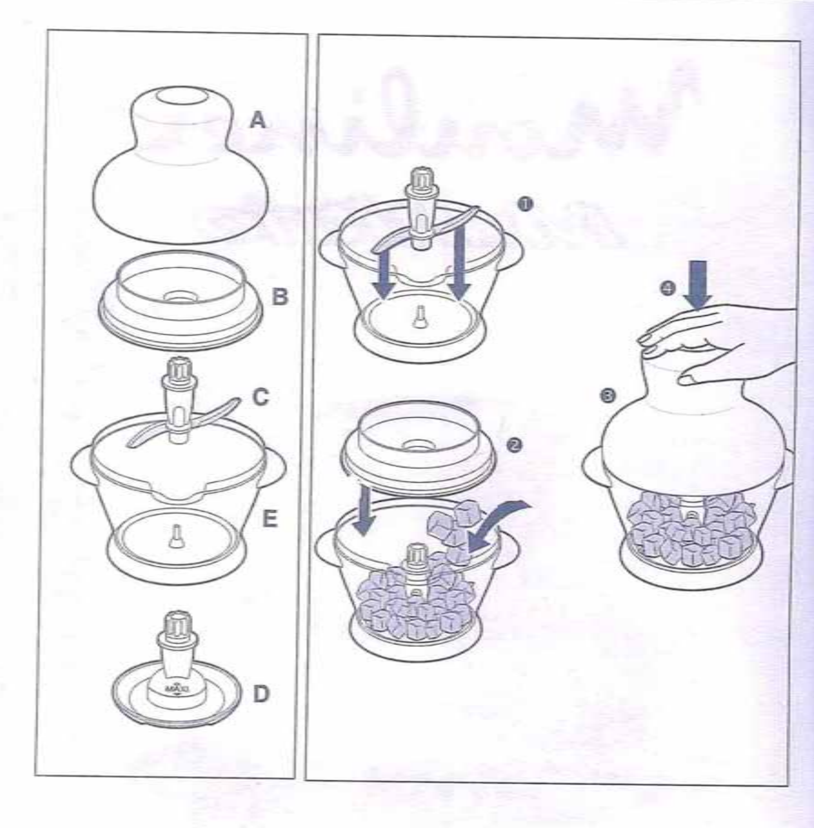
Moulinex

Multitrio




A
B
C
E
D
MAXI
❶
❷
❸
❹



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme MOULINEX destiné à faciliter vos préparations culinaires.

DESCRIPTION

A Bloc moteur
B Coupelle d'étanchéité
C Couteau
D Disque emulsionneur
E Bol

CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait MOULINEX de toute responsabilité.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance, particulièrement en présence de jeunes enfants ou de personnes handicapées.
- Vérifiez que le voltage de votre appareil correspond à celui de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le le retournez pas.
- Ne retirez jamais la coupelle d'étanchéité avant l'arrêt complet du couteau.
- L'appareil doit être débranché :
  * s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
  * avant chaque nettoyage ou entretien,
  * après utilisation.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.



- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
  * s'il est tombé par terre,
  * si le couteau est détérioré ou incomplet.
- **Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes.**
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un centre d'entretien agréé Moulinex (voir liste jointe), afin d'éviter tout danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.

UTILISATION

1 Mettez en place le couteau dans le bol ❶ (avant l'utilisation enlever le cache lame). Si vous voulez réaliser des émulsions, remplacer le couteau par le disque émulsionneur..
2 Versez les ingrédients dans le bol .
3 Placez la coupelle dans le bol en respectant le sens ❷.
4 Posez le bloc moteur sur l'ensemble ❸ .
5 Appuyez sur le couvercle pour la mise en marche ❸.
Ne faites pas tourner l'appareil à vide.
Nota : le produit peut fonctionner sans la coupelle.

- L'absence de cette coupelle provoque des salissures importantes sur le bloc moteur.
- Il est recommandé de mettre la coupelle.
- Le bol peut être utilisé au micro-ondes à condition de ne pas ajouter de matière grasse et que l'axe métal du bol soit recouvert par les ingrédients ❹.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau, un simple coup d'éponge suffit. **Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes. Ne laissez pas le couteau tremper avec de la vaisselle au fond de l'évier.**
Le bol, le couvercle, le couteau et le disque émulsionneur peuvent passer au lave-vaisselle (panier du haut).



Ingrédients	Quantité Maximum	Temps
Oignons coupés en quatre	300 g	4 impulsions
Ail	100 g	4 impulsions
Echalotes	150 g	10 impulsions
Persil	30 g	10 impulsions
Amandes	50 g	15 sec.
Jambon blanc	100 g	10 impulsions
Gruyère en dés 2/2	100 g	10 sec.
Biscottes	50 g	30 sec.
Viande crue en dés 2/2	220 g	20 sec.
Pâte légère	0,8 l	15 sec.
Pâte à gaufres	0,8 l	20 sec.
Compote de fruits	500 g	15 sec.
Soupe cuite	0,6 l	15 sec.

Conseils pour obtenir de bons résultats :
Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (jambon, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.
Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).



Mousseline de pommes

600 gr de pommes, 1 demi-citron , 1 gousse de vanille
80 gr de sucre poudre, 1 cuillère à soupe de rhum
Mettez les pommes cuites, le jus de citron, le sucre et le rhum dans le bol. Mixez avec le couteau pendant 15 à 20 secondes. Laissez refroidir et servez.

Sauce Pesto

150 gr de parmesan, 5 branches de basilic frais, 3 gousses d'ail
4 clous de girofle, 15 cerneaux de noix, 1/2 verre d' huile d'olive
Versez le basilic, les gousses d'ail et les clous de girofle dans le bol. Mixez finement. Versez le parmesan en petits morceaux ainsi que les cerneaux de noix dans le bol et hachez finement pendant 20s. Ajoutez l' huile d'olive et mixez pour avoir une pâte homogène.

Guacamole

3 gros avocats, 2 gousses d'ail, 6 piments, 1/2 oignon, 3 branches de coriandre, 1 filet de jus de citron, sel et poivre selon votre goût
Hachez finement l'ail , l'oignon, le coriandre et les piments.
Pelez les avocats et découpez-les dans le bol .
Mixer 20s pour obtenir une purée homogène. Ajoutez sel et poivre selon votre goût.

Anchoiade

15 filets d'anchois à l'huile, 2 gousses d'ail, 3 jaunes d'œuf dur
Huile d'olives
Hachez finement les gousses d'ail. Rajoutez les anchois et mixez de nouveau. Incorporez les jaunes d'œufs avec 3 cuillères à soupe d'huile. Mixez pour obtenir une crème.
Rajoutez de l'huile suivant la consistance voulue.



Pâte à crêpes

Pour 0,6 l de pâte :
100 g de farine, 2 œufs, 1 pincée de sel fin, 1/4 l de lait, 1 cuillère à soupe d'huile, parfum.
Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène,15 à 20 secondes environ.

UTILISATION DU DISQUE EMULSIONNEUR

Crème chantilly

20 cl de crème liquide UHT à 35% de matière grasse. 20 g de sucre en poudre ou 20 g de sucre glace et 1 sachet de sucre vanillé.

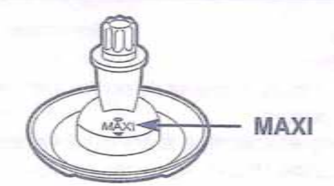
Conseils pour réussir d'excellentes crèmes chantilly bien fermes : Utilisez la crème liquide froide sortie du réfrigérateur. Mettez le disque en place dans le bol . Versez les ingrédients, mettre la coupelle et le bloc moteur . Mettez en marche continue 15 secondes pour obtenir une crème onctueuse ou 30 secondes environ pour obtenir une chantilly.
Attention : Vérifiez au bout de 30 secondes la consistance de votre préparation ; si vous mixez trop longtemps vous obtiendrez du beurre.

Mayonnaises

Conseils pour réussir d'excellentes mayonnaises bien fermes :

- Utilisez les ingrédients à température ambiante
- Nettoyez le bol et le disque à l'eau froide
- Respectez les quantités d'ingrédients indiquées dans chaque recette.

RECETTES



Mayonnaise avec moutarde

Mettez le disque en place dans le bol. Versez les ingrédients :1 jaune d'œuf, 1/2 cuillère à soupe de vinaigre, sel poivre, 3 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de moutarde.

Mettez le couvercle sur le bol. Mettez en marche 15 secondes
Enlevez le bloc moteur et la coupelle.
Versez de l'huile jusqu'au niveau maxi du disque (voir dessin ci-dessus).
Mettez de nouveau en marche continue 20 à 50 secondes environ.

Mayonnaise au citron

Mettez le disque en place dans le bol. Versez les ingrédients : 2 jaunes d'œufs, 1/2 cuillère à soupe de vinaigre (facultatif), 3 cuillères à soupe d'huile, 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron, sel et poivre.

Mettez le couvercle sur le bol et mettez en marche 15 secondes minimum.
Enlevez le bloc moteur et la coupelle et rajoutez de l'huile jusqu'au niveau maxi du disque (voir dessin ci-dessus).
Mettez de nouveau en marche continue 20 à 50 secondes environ.
Si vous désirez augmenter la quantité de mayonnaise, rajoutez de l'huile et faites tourner 20 secondes de plus.